

DEFINITION

Blend of thermophilic cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation. Mix of the following strains: *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying Test	$\Delta\text{pH5h} = 1.80 \pm 0.10$	ISO 26323:2009

Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods	
Enterobacteria	cfu/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	< 10	FIL 149 A
Yeasts - Moulds	cfu/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	< 10	NF V08-057
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

The YO-PROX[®] 753 mix has been developed for direct vat inoculation for yoghurt application. This culture gives highly thick yoghurt with mild flavour. It is suitable for set and stirred yoghurt.

YO-PROX[®] 753 gives a very low post-acidification.

AMOUNT TO USE : Manufacturing: 5 UA* /100 L of milk

STORAGE : Conservation in its original packaging: 24 months at -18°C
12 months at +4°C

LABELLING : Lactic cultures

ALLERGENS : According to Regulation (EU) No 1169/2011: Presence of milk and derivatives.

HEAVY METALS

Specifications : Mercury : < 0.1 mg/kg - Lead : < 1.0 mg/kg - Cadmium : < 0.3 mg/kg - Arsenic : < 1.0 mg/kg.

METHOD OF USE

Used for direct inoculation in milk:

- Inoculate when the bottom of the vat is just covered with milk.
- Vigorous agitation promotes dissolution.

PACKAGING

YO-PROX[®] 753 can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

COUNTRY OF ORIGIN

This product and its strain are manufactured - in France by BIOPROX.

RELIGIOUS AND DIETARY STATUS

Halal and Kosher certified. Certificates available upon request. Suitable for vegetarian and gluten-free diets. No suitable for vegan diet.

GMO STATUS

This product is not, does not contain or does not originate from GMOs as defined in Regulation 1829/2003/EC. This product is therefore not subject to any labeling obligation within the meaning of Regulation 1830/2003 / EC.

IONIZATION STATUS : This product and the ingredients used to manufacture it are not ionized.

*UA : Acidifying units

DEFINITION

Ferments lactiques thermophiles pour ensemencement direct. Mélange de souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus* et de *Lactobacillus bulgaricus*.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Test d'acidification	$\Delta pH_{5h} = 1,80 \pm 0,10$	ISO 26323:2009

Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes	
Entérobactéries	ufc/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	ufc/g	< 10	FIL 149 A
Levures moisissures	ufc/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/g	< 10	NF V08-057
Bactéries non lactiques	ufc/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

Le YO-PROX® 753 a été développé pour l'ensemencement direct du lait pour la fabrication de yaourts très épais et arôme doux. Il est recommandé pour la fabrication de yaourts fermes et brassés.

Le YO-PROX® 753 donne une très faible post-acidification.

DOSE D'EMPLOI : Fabrication : 5 UA* / 100L de lait

STOCKAGE

Conservation dans son emballage d'origine : 24 mois à -18°C
12 mois à +4°C

ETIQUETAGE : Ferments lactiques

ALLERGENES : Selon le Règlement (UE) N°1169/2011 : Présence de lait ou dérivés de lait.

METAUX LOURDS

Spécifications : Mercure : < 0,1 mg/kg - Plomb : < 1,0 mg/kg - Cadmium : < 0,3 mg/kg - Arsenic : < 1,0 mg/kg.

UTILISATION

Utilisation en ensemencement direct dans le lait de fabrication :

- Saupoudrer dès que le fond de la cuve est recouvert de lait.
- Une bonne agitation favorise la dissolution.

CONDITIONNEMENT

YO-PROX® 753 est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations

PAYS D'ORIGINE

Ce produit et les souches qu'il contient sont fabriqués en France par BIOPROX.

REGIMES ALIMENTAIRES

Certifié Halal et Kasher, certificats disponibles sur demande. Compatible avec régimes végétarien et sans gluten. Incompatible avec régime végétalien.

OGM

Ce produit n'est pas, ne contient pas, ni n'est issu d'OGM tels que définis dans le règlement 1829/2003/CE. Ce produit n'est donc soumis à aucune obligation d'étiquetage au sens du règlement 1830/2003/CE.

IONISATION : Ce produit et les ingrédients utilisés pour le fabriquer ne sont pas ionisés.

*UA : Unités Acidifiantes

Société Angevine de Biotechnologie BIOPROX

6, rue Barbès - CS80050 - 92532 Levallois-Perret cedex - France • Tel : +33 (0)1 81 93 00 70 • Fax : +33 (0)1 81 93 00 98 • info@bioprox.com • www.bioprox.com
S.A.S. au capital de 2 500 000 € - RCS Nanterre 622 024 180 - Code APE : 2059 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180

